

LURE GEZÈT

restobarlure.nl | info@restobarlure.nl

OKTOBER 2024 | NR.1



VAN PÉTANQUE TOT FRANSE CHANSONS

Speel een potje Pétanque naast ons terras, verwacht op onverwachte momenten het bezoek van artiesten in onze zaak die een eerbetoon brengen aan het grote oeuvre aan Franse Chansons! Tijdens 't Preuvenemint van afgelopen augustus hebben we ons eerste Franse weekend georganiseerd en dat was een groot succes! Het thema "Vive la France" werd door onze gasten geweldig ontvangen; twee dagen lang genieten van heerlijke Franse gerechten, Franse Chansons, Accordeonmuziek en een knipoog naar de Moulin Rouge met Burlesque dans en natuurlijk de Can Can! Hiermee hebben we een mooie nieuwe traditie in het leven geroepen, dus zet alvast in jullie agenda: 29 en 30 augustus 2025, de tweede editie van LURE's "Vive la France"!!!

Bezoek ons in
'Us sjoen Mestreech'

RESTO/BAR LURE IS DÉ PLEK IN MAASTRICHT WAAR HISTORIE EN GASTVRIJHEID SAMENKOMEN.

Verscholen tussen eeuwenoude monumenten, aan de rand van het Stadspark en nét achter de historische stadsmuren van Maastricht ligt, in het Jekerkwartier, Restobar LURE. Op deze unieke plek, op slechts 200 meter van 't Vrijthof, vind je een van de mooiste terrassen van de stad waar vele Maastrichtenaren en toeristen de heetie van de binnenstad ontvluchten. Het is dan ook niet voor niets dat deze plek door Maastrichtenaren liefkozend 'een stukje Parijs in Maastricht' genoemd wordt.

Restobar is een samenvoeging van restaurant en bar. In een bar kom je drinken en is het eten ondersteunend aan het drinkplezier. In een restaurant kom je om te eten en dient de drank als begeleider. In een Restobar heeft de bar altijd een centrale functie, zodat de gasten het vakmanschap van de medewerkers en de kwaliteit van de gebruikte dranken persoonlijk kunnen beleven en waarnemen. Kortom, in de Restobar is er ruimte voor het lezen van een krant (zoals de Lure Gezèt) met goede koffie, een lekkere lunch, uitgebreide borrel, heerlijk diner, een kwalitatief goed glas wijn, spritzer, (alcoholvrije) cocktail of huisgemaakte limonades.





De naam ‘Lure’

De naam Lure is afgeleid van de Maastrichtse vertaling van Grote Looiersstraat: Groete Lurestraat. Vroeger liep het riviertje De Jeker door deze straat, waar de leerlooiers (lures) destijds actief waren. Na een aantal overstromingen werd in 1897 deze middentak van De Jeker gedempt en werd de huidige ‘allée’ met bomen en bankjes aangelegd die beide zijden van de straat van elkaar scheidt. Kijk niet raar op als je jong en oud hier een gezellig potje Pétanque ziet spelen. Lure is ook een gemeente in het Franse departement Haute-Saône in de regio Bourgogne-Franche-Comté en in de Engelse taal betekent ‘to lure’ niets minder dan ‘lokken’. Laat je dus lokken naar deze historische plek in Maastricht, met haar Franse gastvrijheid en Bourgondische sfeer!



L’histoire

Zoals in elke oude binnenstad kent ook het Jekerkwartier, en dan met name het pand op de Grote Looiersstraat 7, een geschiedenis die tot op de dag van vandaag menig oudere Maastrichtenaar doet blozen. Ooit was hier namelijk Café Crazy Pie gevestigd, waar beruchte types als ‘De Sjële’, ‘De Gangster’, ‘De Plèkker’ en ‘De Keukerol’ vaste klant waren. Hun namen vertellen vanzelf hun verhaal... In de damp van sigaretten en sigaren, de geur van bier en ‘Jonge Klaore’ werd hier regelmatig een heimelijke striptease act opgevoerd die deed denken aan de roemruchte Moulin Rouge in Parijs. Als de muren van dit pand konden praten dan zouden we nog jarenlang plezier hebben van de taferelen die zich in Café Crazy Pie hebben afgespeeld.



Geniet!

Wij zijn trots om Lure weer opnieuw op de kaart te mogen zetten. Een restaurant waar u geniet van de lekkerste koffie van branderij Cafés Richard uit Parijs, Mediterrane gerechten met natuurlijk een hele dikke knipooeg naar de Franse keuken. Maar ook een selectie van de mooiste aperitieven en spritzers van over de hele wereld, de beste wijnen van een andere trots van Maastricht: Thiessen Wijnkoopers, opgericht door Guillaume Thyssen in 1717. Het team van Lure staat graag voor u klaar, dus ga lekker achterover zitten en geniet.

Bon appétit et a votre santé,
Angie Frijns-Voncken en Ivo Nijskens

CAFÉS

CAFÉS DE LURE

LURE Latte	5.2
Latte Macchiato met Monin Popcorn en slagroom	
Amour au Chocolat	5.2
Latte Macchiato met Monin Chocolat slagroom	
Hazelnut Latte	5.2
Latte Macchiato met Monin Hazelnut en slagroom	
Milky Vanilla	5.2
Café Latte met Monin Vanilla uit Madagascar	

CAFÉS CLASSIQUES

Café	3.1
Espresso	3.1
Espresso Doppio	4.1
Espresso Macchiato	3.4
Cappuccino	3.6
Latte Macchiato	3.9
Café Latte (koffie verkeerd)	3.9
Flat White	5.2
Decafé	3.2
Havermelk	+ 0.6

THÉ

Thé Richard (diverse soorten)	3
Verse Munt	4
Verse Gember	4

CHOCOLAT

Chocomel (warm of koud)	3.6
Met slagroom	+ 0.5

SPÉCIALITÉS DE LURE

Café LURE	(Frangelico)	8.75
Café Français	(Grand Marnier)	8.75
Caffè Italiano	(Amaretto)	8.75
Café Español	(Tia Maria)	8.75
Café Português	(Licor Beirão)	8.75
Café 43	(Licor 43)	8.75
Irish Coffee	(Jameson Whiskey)	8.75
Irish Cream Coffee	(Baileys)	8.75

Lekker voor bij de koffie:	
Brusselse wafel met ijs, slagroom en saus	8.5

Cafés Richard

Cafés Richard werd in 1892 opgericht door Auguste Fayel. Het ontstaan van Maison Richard is verweven met die van het Parijse en Franse leven: cafés, bistro's en restaurants, voornamelijk bestaande uit families uit de Auvergne die hun eigen regio verlieten en naar de hoofdstad verhuisden. Cafés Richard is marktleider voor de Horeca in Frankrijk, en sinds 2005 ook in Nederland verkrijgbaar.

De koffie van Cafés Richard bestaat uit origins, grand cru's, 100% Arabica's en melanges uit meer dan 12 landen waaronder Ethiopië, Kenia, Indonesië en uiteraard Zuid-Amerika. Ook zijn er diverse biologische koffie en Max Havelaars / Fair trade in het assortiment. Wij kopen alle koffie rechtstreeks in bij de boeren of bij de plaatselijke coöperaties en branden deze in de eigen koffiebrandery in Parijs. Net als wijn heeft elke koffie een eigen karakter. Door de soort koffieboon, land van herkomst, bodemgesteldheid en de manier van behandelen en roosteren van de koffie heeft elke soort zijn specifieke eigenschappen. Alleen de beste koffiebonen komen in aanmerking om onder de naam Cafés Richard verkocht te worden.

Cafés Richard geeft keuze uit meer dan 25 soorten koffie, zowel bonen, gemalen koffie als pods. De pods maken het mogelijk de klant een keuze te laten maken uit meerdere mooie koffie's. Op deze onderscheidende, aantrekkelijke en gevarieerde manier van presenteren wordt koffie benaderd als goede wijn. We voeren drie theelijnen: de Dammann thee, de lijn van Dilmah en Comptoir Richard.



Roderick Ramaekers (foto).
Importeur en distributeur van Cafés Richard in Nederland: “Restobar LURE, gelegen in het centrum van het ‘Quartier Latin’ van Maastricht, met haar prachtige terras en Parijse sfeer is een perfecte match met Cafés Richard. Alleen het beste is goed genoeg om hier aan de gasten te serveren dus selecteerde ik onze beste thee (Comptoir Richard) en onze twee meest kwalitatieve 100% Arabica koffiebonen uit het assortiment van Cafés Richard namelijk de ‘Réserve Richard’ voor de reguliere koffie en onze absolute top-roast ‘Florio’ voor de Espresso, die ook wordt gebruikt voor de melkvarianten als Cappuccino, Latte Macchiato en Flat White. Cafés Richard's Florio wordt door vele internationale koffie-experts gewaardeerd als één van de allerbeste roasts ter wereld, maar overtuig vooral uzelf...”

Nieuwsgierig en wilt u meer weten over Cafés Richard of de mogelijkheden bekijken hoe u thuis ook kunt genieten van een heerlijk kopje koffie of thee uit Parijs? www.cafesrichard.nl

LUNCH

12:00 - 17:00

BLTC*	13.5	Croque monsieur	9.5
Bacon - lettuce - tomato - chicken		Ham - kaas - bechamel	
Philly cheesesteak*	14.5	Croque LURE V	12
Sous Vide bereid rundvlees - kaassaus		Brie - truffel - walnoot	
Gehaktbal*	13.5	Soup du jour	8.5
Parmezaanse kaas - rucola - mosterdcrème		Dagelijks wisselend recept, inclusief brood	
Tonijn*	12	Uiensoep V	9.5
Tonijnsalade - komkommer - cocktailsaus		Gegratineerd met kaas en brood, inclusief brood	
Carpaccio*	13.5	Salade brie	17.5
Truffel - Parmezaanse kaas - pijnboompitten - rucola		Gebakken spekjes - honing - brood	
Plateau midi	14.5	*Geserveerd op een bruine Boeren bol	
Soup du Jour, kroket, sneetje gezond			
Uitsmijter	11		
Ham	+1		
Kaas	+1		
Bacon	+1		

“Heeft u een allergie? Meld het onze medewerkers”

BORREL

VANAF 12:00

Nacho's	11.5		
Sour cream - chilisaus - guacamole			
Bread & dips (met roomboter)	6.5		
Kruidenboter	+0.75		
Tapenade	+0.75		
Aioli	+0.75		
Bitterballen	8	Gefrituurde mosselen (gepaneerd)	8.5
6 stuks (inclusief mosterd)		Aioli	
Borrelgarnituur	9.5	Borrelplank	21.5
10 stuks (inclusief 2 sausjes)		Combinatie van de borrelhapjes	
Beer battered shrimps	8.5	Kaas assortiment	12.5
Chilidip		Diverse kazen - walnoten - appelstroop - brood	

EVENTS

De belangrijkste feestdagen en evenementen in of rondom het Jekerkwartier

OKTOBER

27	Ingang wintertijd
31	Halloween

NOVEMBER

11	11e vaan de 11e - Start carnavalsseizoen (Vrijthof)
11	Sint Maarten
15 t/m 17	Netwerkevent centrummanagement Maastricht (Centre Céramique)
16	Intocht Sinterklaas
28	Start Magisch Maastricht op het Vrijthof (t/m 30 december)

DECEMBER

21	LURE's "Christmas Carols Sing-Along": kom samen met ons de mooiste kerstliedjes zingen in een Parijse sfeer... (volg onze socials voor meer info)
24	Kerstavond
25	Eerste kerstdag
26	Tweede kerstdag
31	Oudejaarsdag

JANUARI

1	Nieuwjaarsdag (LURE gesloten)
6	Drie koningen

FEBRUARI

2	Uitroepen Stadsprins Groet Mestreech (Markt)
14	Valentijnsdag (volg onze socials voor ons speciale Valentijnsmenu)

MAART

2 t/m 3	VASTELAOVEND IN MESTREECH (LURE gesloten)
4	Aswoensdag - Hieringebiete (LURE gesloten)
17 t/m 19	"Jeker Jazz viert TEFAF" (volg onze socials voor ons muziekprogramma)
30	Ingang zomertijd

APRIL

18	Goede vrijdag
19	Amstel Gold Race (Toerversie)
20	Eerste paasdag
20	Amstel Gold Race (Profs)
21	Tweede paasdag
26	Koningsdag - altijd feest bij LURE met springkussen voor de kids, buitenbar en nog veel meer verrassingen (volg onze socials voor meer info)
26	Kingsnight @ D'n Hiemel: diverse bands met als headliner Maastrichtse top rock coverband D.E.M. (www.demmusic.com)

DINER

VANAF 17:00

VOORGERECHTEN

Steak tartare <i>Truffel - eigeel - sjalot</i>	14
Limburgse grotchampignons V <i>in dragon roomsaus</i>	11.5
Escargots <i>Wijngaardslakken in knoflookboter</i>	12.5
Scampi's <i>Geserveerd op gegrilde courgette - gratineerd met Old Amsterdam</i>	13.5
Gerookte eend <i>met een bitterbal van bospaddenstoelen</i>	14.5
Gebakken camembert V <i>met calvadosappel</i>	12.5
Bread & dips (met roomboter) <i>Kruidenboter</i>	6.5 +0.75
<i>Tapenade</i>	+0.75
<i>Aioli</i>	+0.75



HOOFDGERECHTEN

Steak de Paris met pepersaus* <i>Runder longhaas (180 gram) - pepersaus</i>	23
Poisson du jour* <i>Wisselend visgerecht</i>	Dagprijs
Parelhoen suprême* <i>Sous vide gegaard - dragonjus</i>	23.5
LURE burger* <i>Beef - brioche - bacon - kaas</i>	19.5
Steak tartare* <i>Truffel - eigeel - sjalot</i>	21.5
Ravioli V <i>Ricotta - spinazie</i>	15.5
Bospaddenstoelen risotto V <i>Rucola - Parmezaanse kaas</i>	17.5

* Deze gerechten worden geserveerd met friet en mayonaise
V Vegetarisch

BON APPÉTIT

SUPPLEMENT

VANAF 12:00

Friet (met mayonaise)	4
Zoete aardappelfriet (met mayonaise)	5
Aardappelkroketjes 10 stuks (met mayonaise)	5

VOOR DE KLEINE LURES EN LURETTES

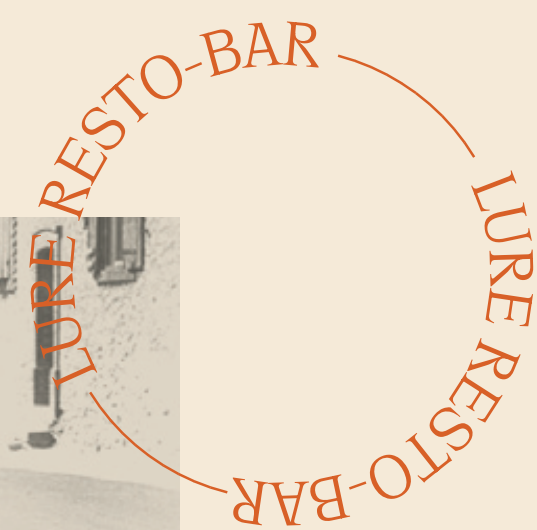
VANAF 12:00

“Broodje Lure Aap” <i>Ham / kaas toast - ketchup</i>	8
Kidsbox: - Keuze uit: frikandel / kroket / kipnuggets - Frietjes - Appelmoes - Verrassing	8.5
Poffertjes <i>Supplement vanille ijs</i>	7.5 +1.5
Brusselse wafel <i>IJs - slagroom - saus</i>	8.5

DESSERT

VANAF 17:00

Crème Brûlée <i>Hazelnoot - vanille</i>	8.5
Brusselse wafel <i>IJs - slagroom - saus</i>	8.5
Moelleux au chocolat <i>met vanille ijs</i>	10.5
LURE's dessert (onze eigen unieke Hemelse creatie) <i>Brioche sandwich met vanille ijs en Nutella</i>	11
Kaas assortiment <i>Vijgenbrood - walnoten - appelstroop - brood</i>	12.5
Coupe advocaat <i>Vanille ijs - mokka ijs - advocaat - slagroom</i>	9
Coupe noisette <i>Vanille ijs - noten - caramelsaus - slagroom</i>	9



Lure is er ook voor de kleinste Lures en Lurettes. Potje pétanque? Vraag naar onze speciale pétanque kinderballen. We hebben ook nog leuke andere spelletjes.

Bonne chance!
Team Lure

LURE'S “MENU DU CHEF” *

Wisselend 3-gangen keuzemenu
(vraag onze medewerkers)

39.5

WIJNARRANGEMENT

Een selectie uit onze huiswijn-collectie,
passend bij elke gang
(voor 3- gangen)

15



HOME MADE LEMONADE'S & ICED TEA

LURE's Lemonade (Lavande / Lavender)	4.5
Sparklin Citrus IceT	4.5
Passion Sensation	4.5
Watermelon Royale	4.5
Mangolicious	4.5

EAUX

Spa Reine	25 cl.	3.1
Spa Intense	25 cl.	3.1
Evian Tafelwater Plat	33 cl.	4
Evian Tafelwater Plat	75 cl.	7
Badoit Tafelwater Bruis	33 cl.	4
Badoit Tafelwater Bruis	75 cl.	7

Wij serveren geen kraanwater; uitgezonderd bij espresso, koffie of in geval van medische noodzaak. Uw begrip hiervoor waarderen wij enorm!



SODAS

Coca-Cola	20 cl.	3.1
Coca-Cola Zero	20 cl.	3.1
Fanta Zero	20 cl.	3.1
ORANGINA	25 cl.	3.6
Lipton Ice Tea Sparkling	20 cl.	3.3
Lipton Ice Tea Green	20 cl.	3.3
Lipton Ice Tea Peach	20 cl.	3.3
Sprite	20 cl.	3.1
Rivella	20 cl.	3.3
Royal Club Cassis	20 cl.	3.3
Royal Club Appelsap	20 cl.	3.3
Schweppes Bitter Lemon	25 cl.	3.6
Schweppes Indian Tonic	25 cl.	3.6
Schweppes Agrumes	25 cl.	3.6
Verse Jus d'orange	25 cl.	4.5
Almdudler	35 cl.	5.5

SCHWEPPESE SELECTION (20 cl.)

Schweppes Selection Premium Tonic	4.25
Schweppes Selection Tonic & Hibiscus	4.25
Schweppes Selection Pomelo & Napelese Berry	4.25
Schweppes Selection Ginger Ale	4.25
Schweppes Selection Ginger Beer & Chili	4.25

BIEREN

VAN DE TAP

Brand Pilsener	20 cl.	3.1
Brand Pilsener Rendsje / Vaasje	25 cl.	3.8
Brand Pilsener	50 cl.	7.7
Oedipus Thai Thai (Tripel)	25 cl.	5.5
Affligem Blond	30 cl.	5.5

Wisseltap *Vraag onze medewerkers*



BIEREN OP FLES

AMBER		
De Maltezer	33 cl.	7
BLOND		
Duvel	33 cl.	5.8
La Chouffe	33 cl.	5.8
Omer	33 cl.	6.5
DONKER		
Gouden Carolus	33 cl.	6.2
Affligem Dubbel	30 cl.	5.2
WIT		
Mergel Wit	33 cl.	6.7
TRIPEL		
Lefort	33 cl.	6.5
De Eigenzinnige Elizabeth	33 cl.	8
Paix Dieu	33 cl.	8.5
IPA		
Vedett Extra Ordinary IPA	33 cl.	5.5
FRUITBIER		
Cherry Chouffe	33 cl.	6.5
ALCOHOLVRIJ		
Birra Moretti	30 cl.	3.5
Affligem Blond	30 cl.	3.9

 Bier van stadsbrouwerij Maastricht

LILLET® L'apéritif

APÉRITIFS DE LURE

LILLET Spritz (<i>Ons Huisapérítief</i>)	6.9
<i>Lillet Rosé - Schweppes Tonic - Grapefruit (</i>	
LILLET Fizz	6.9
<i>Lillet Blanc - Vlierbloesem - Bruiswater - Limoen</i>	
LILLET Rougette	6.9
<i>Lillet Rouge - Schweppes Bitter Lemon - Citroen</i>	

6.9

Lillet
Lillet is een aperitief dat in 1872 in de regio Bordeaux is ontwikkeld. Lillet wordt gemaakt van diverse wijnen uit Bordeaux (85%), citrus likeuren (15%) en sinaasappelschillen.

NIX18

SPRITZERS

Aperol Spritz	7.9
<i>Aperol - Prosecco - Bruiswater - Sinaasappel</i>	
Campari Spritz	8.5
<i>Campari - Prosecco - Bruiswater - Sinaasappel</i>	
Limoncello Spritz	8.5
<i>Luxardo Limoncello - Prosecco - Bruiswater - Citroen</i>	
Hugo	8.5
<i>Vlierbloesemsiroop - Prosecco - Bruiswater - Limoen - Munt</i>	



8.5



7.9

NEGRONI

Classic Negroni	11
<i>Campari - Bulldog Gin - Antica Formula Vermouth</i>	
Sbagliato	11
<i>Campari - Antica Formula Vermouth - Prosecco</i>	
French Negroni	10.5
<i>Campari - Beefeater Gin - Lillet Rouge</i>	
Boulevardier	11.5
<i>Woodford Reserve Bourbon - Campari - Antica Formula Vermouth</i>	

ALCOHOLVRIJ GENIETEN

Crodino	5.8
<i>Hét Italiaanse alcoholvrije bitterzoete aperitief</i>	
Sobrio Spritz	8
<i>Schweppes Spritz - Bruiswater - Sinaasappel</i>	
Lyre's London Dry G&T	9
<i>Lyre's Dry London Spirit -Schweppes Selection Tonic - Sinaasappel - Garnering</i>	
Lyre's London Dry PINK G&T	9
<i>Lyre's pink London Spirit -Schweppes Selection Tonic - Sinaasappel - Garnering</i>	
Sicilian Twist	9
<i>Lyre's Amaretti - Schweppes Bitter Lemon - Citroen - Garnering</i>	



5.8

No Cuba Libre	8.5
<i>Lyre's White Cane Spirit - Vers Limoensap - Coca Cola</i>	
Dark Not So Stormy	9.5
<i>Lyre's Dark Cane Spirit - Vers Limoensap - Schweppes Selection Ginger Beer & Chili</i>	
PaNoma	8.5
<i>Monin Agave Sugar Mexique - Schweppes Selection Pomelo & Napelese Berry - Grapefruit</i>	

GIN & TONIC *

Bobby's – NL <i>Sinaasappel – Kruidnagel</i>	11.5
Beefeater – UK <i>Citroen – Jeneverbessen</i>	9.75
Bulldog – UK <i>Limoen – Jeneverbessen</i>	10.25
Gin Mare – ES <i>Gedroogde sinaasappel – Rozemarijn</i>	12.5
Gin Mare Capri – IT <i>Gedroogde citroen en Rozemarijn</i>	13.75
Monkey 47 – GER <i>Grapefruit – Jeneverbessen</i>	14.25

*Alle Gins worden naar keuze geserveerd met
Schweppes Selection Premium Tonic óf
Schweppes Selection Tonic & Hibiscus
(voor het creëren van een “Pink G&T”)

À VOTRE
SANTÉ!

LIKEUREN (50 ml.)

Pernod	5
Ricard	5
Luxardo Limoncello	5
Luxardo Sambuca	5
Salmari (Salmiak)	5
Ouzo 12	5
Frangelico	5
Tia Maria	5
Amaretto	5
Licor 43	5
Licor Beirão	5
Campari	5.5
Cointreau	5.8
Grand Marnier	6.5

GEDISTILLEERD (40 ml.)

Havana Club Especial Blanco Rum	6
The Kraken Black Spiced Rum	6.5
Rémy Martin VSOP Cognac	8
Absolut Vodka	6
Ketel 1 Jenever	4
Julia Grappa	6
Busnel Calvados	6.5

PSV (80 ml.)

Graham's Fine White Port	6.5
Graham's Fine Ruby Port	6.5
Graham's Six Grapes Reserve Port	8.5
Pastora Sherry Pedro Ximenez d.o. Barbadillo	9
Noilly Prat Dry Vermouth	5.5
Carpano Punt e Mes Vermouth Rosso	5.5
Carpano Antica Formula Vermouth <i>(The Legend)</i>	7.5

DIGESTIEVEN (40 ml.)

Averna Amaro	4
Fernet Branca	4
Jägermeister	4

WHISK(E)Y (40 ml.)

SCOTLAND SINGLE MALT WHISKY	
Tamnavullin Spanish Grenache <i>(Speyside)</i>	8
Jura 10 yo <i>(Islay)</i>	9.5
BenRiach 12 yo Sherry Wood <i>(Speyside)</i>	11
Drambuie Whisky Liqueur	4.5

IRISH WHISKEY	
Jameson	5
Bushmills	5
Baileys Cream Whiskey Liqueur	4.5

BOURBON WHISKEY	
Woodford Reserve	8
Woodford Rye	10

TENNESSEE WHISKEY	
Jack Daniel's Old No.7	5.5
Jack Daniel's Honey	5.5
Jack Daniel's Apple	5.5
Jack Daniel's Fire <i>(kaneel)</i>	5.5



Levensvreugde
Beeld op het plein van het terras van Restobar LURE

Hoog op een zuil bevindt zich een monument dat de sociale zorg in Maastricht uitbeeldt: een trotse moeder met haar vier spelende kinderen. Het beeld kreeg de naam ‘Levensvreugde’.

De pilaar is afkomstig van de oksaal van de Onze-Lieve-Vrouwebasiliek en stond eerst met zijn tweelingbroer bij de Pater Vincktoren. Nu staat er dus een op de Grote Looiersstraat en de ander op het Sint Amorsplein, met daarop een beeld van de Heilige Amor van Aquitanië.

De in Amsterdam geboren Maastrichtse Willem Hofhuizen ontwierp dit beeld in 1956 in opdracht van de commissie ‘Hulpverlening aan beeldende kunstenaars’. Hij genoot zijn opleiding in Amsterdam aan de Rijksacademie voor Beeldende Kunsten. Hofhuizen was een zeer getalenteerd schilder-kunstenaar en genoot bekendheid. De Maastrichtse schilder Petran Vermeulen was een van zijn beste vrienden. Willem Hofhuizen overleed in 1986 in Maastricht.

De onthulling in de Grote Looiersstraat vond plaats op zaterdag 22 juni 1957 en werd verricht door loco burgemeester Gijbels. In de volksmond wordt dit beeld ook wel “Het monument van de Kinderbijslag” genoemd.

Waarom dit monument op zo'n hoge zuil moest staan is niet bekend, maar er zal ongetwijfeld een goede reden voor zijn geweest. Om dit beeld goed te kunnen bekijken heb je een ladder of een verrekijker nodig.

COCKTAILS

Mimosa <i>Prosecco – Vers geperst Sinaasappelsap</i>	7.5
Cuba Libre: <i>Havana Club Especial – Vers limoensap – Coca Cola</i>	9.5
The Perfect Storm <i>The Kraken Rum – Vers Limoensap – Schweppes Selection Ginger Beer & Chili – Angostura Bitters</i>	10.5
Moscow Mule <i>Absolut Vodka – Vers limoensap – Schweppes Selection Ginger Beer & Chili – Angostura Bitters</i>	10.5
Paloma <i>Olmecca Tequila blanco – Schweppes Selection Pomelo & Napelese Berry – Grapefruit</i>	11





DE HISTORIE VAN THIESSEN WIJNKOOPERS (sinds 1717)

In 2017 was het precies driehonderd jaar geleden dat koopman Guillaume Thyssen z'n wijnhandel begon aan de Maastrichtse Grote Gracht. De kleurrijke geschiedenis van Thiessen Wijnkoopers is innig verbonden met die van de stad. Het indrukwekkende pand met 1200 m² authentieke, historische en sprookjesachtige gewelfde wijnkelders zijn ware cultuurschatten van Maastricht. Het oudste deel stamt uit de 14e eeuw en maakte ooit deel uit van de verdedigingswerken van de stad. Het koele ondergrondse klimaat is perfect voor wijnopslag.

Circa 100.000 flessen wijn liggen in deze stadskelders opgeslagen, sommige letterlijk eeuwen oud. Unieke Bordeaux, Bourgognes en portwijnen die je nergens anders vindt. Een indrukwekkende erfenis van driehonderd jaar wijnhandel. Door de eeuwen heen werden heel wat bijzondere flessen verzameld. Die worden bewaard in een speciaal gedeelte van onze historische stadswijnkelders: "Het schatkamertje".

De stadswijngaard van Thiessen biedt je de mogelijkheid om onder het genot van een hapje en een drankje te genieten van het buitenleven in hartje Maastricht. Dat een wijngaard in het hart van een stad uniek is behoeft uiteraard geen uitleg. Combineer dit met een rondleiding door de wijnkelders en je hebt het gevoel op vakantie te zijn in Frankrijk.

Naast eeuwenoude wijnhandel is Thiessen één van de mooiste evenementenlocaties van Maastricht. Met feesten, recepties, diners, babyborrels, huwelijken en uitvaarten wordt hier elke dag het leven gevierd. Het mooie stadspand met z'n historische sfeer en verscheidenheid aan ruimtes, is een prachtige plek voor feestelijkheden en bijeenkomsten.

De wijnkaart van LURE is zorgvuldig samengesteld door Gerry Habets, vinoloog en sommelier van Thiessen Wijnkoopers, samen met LURE's eigen wijnkenner Gino Frijns, rechterhand van eigenaars Angie en Ivo en tevens ook Angie's echtgenoot.

De samenwerking tussen Thiessen Wijnkoopers en Restobar LURE is één van de fundamenteën van de wederopstanding van LURE 2.0 en samen bouwen wij de komende jaren verder aan het succes van deze twee Maastrichtse iconen!

Thiessen Wijnkoopers

Grote Gracht 18 Maastricht

wijnhandel@thiessen.nl

www.thiessen.nl

CHAMPAGNE

Het voor Restobar LURE geselecteerde Champagnehuis is het in 1703 opgerichte Baron Dauvergne uit Bouzy, Montagne de Reims. Slechts 17 van de driehonderd 'communes' mogen Grand Cru (GC) aan hun herkomstbenaming Champagne toevoegen. Baron Dauvergne is sinds 1895 opgenomen in dit prestigieuze champagneklassement. Een prestatie die dankzij de inmiddels vier generaties wijnmakers meer dan dik verdiend is!

LURE'S WIJNKAART

MOUSSEREND

Cielo 9° Frizzante

Veneto, Italië

Druiven: Garganega, Pinot Grigio

In 1908 richtte Giovanni Cielo het gelijknamige wijnhuis op. Zijn wijngaarden, met uitzicht op het legendarische kasteel van Romeo & Julia, strekken zich uit over de heuvels van Verona en Padua. Het cijfer 9 in de naam van Cielo 9°Frizzante is niet geheel toevallig gekozen; deze staat voor het alcoholpercentage. Een rijkelijke geur van appel, peren, verse citrus en passievrucht maakt je vrolijk. De mousse is fluweelzacht, waardoor Cielo 9° Frizzante als een zachte tsunami over je tong gaat.

Roura Cava Brut

Penedes, Spanje

Druiven: Chardonnay, Xarel-lo

Aangenaam mondgevoel, mooi en vloeiend met een laag zuurgehalte. Een prachtig uitgebalanceerde cava: sappig, iets romig en met een subtiele frisheid.

Recioto di Soave DOC Spumante Monte Tondo

Veneto, Italië

Druiven: Garganega

De druiven voor deze mousserende wijn worden reeds medio september geoogst. Ze worden zorgvuldig met de hand geselecteerd zodat deze Soave Spumante Brut beschikt over de gewenste zuurtegraad. Nadat het sap een rijping van 90 dagen heeft ondergaan in cuves INOX (roestvrijstaal), wordt er een mousserende wijn van gemaakt conform de methode Charmat. Deze methode wordt ook toegepast voor Prosecco. Bloemige geur met ook tonen van citrus en amandel. Heerlijk als apéritief en bij de borrel maar ook bij desserts! Een unieke mousserende wijn die je zeer zeker zal verrassen!

CHAMPAGNE

ONZE SELECTIE CHAMPAGNES VAN BARON DAUVERGNE:

Grand Cru Brut 'Tour Eiffel'

Druiven: Pinot Noir (80%), Chardonnay (20%)

Schitterende Champagne van zeer hoge kwaliteit met een fijne, romige en elegante mousse. Fruitig in de neus en in de afdronk een heerlijke sprankelende hint van honing. Deze Champagne heeft 4 jaar de natuurlijke tweede gisting op fles gehad, twee keer zoveel als wettelijk vereist voor Champagne! Het paradepaardje van Baron Dauvergne, bekend ook om de iconische fles en luxe doos, beiden versierd met een schitterende tekening van de Eiffeltoren (die u uiteraard mee naar huis mag nemen indien gewenst).

Grand Cru Brut 'Fine Fleur'

Druiven: Pinot Noir (100%)

De zogenoemde 'Blanc de Noirs'; een witte champagne van 'donkere' Pinot Noir-druiven. Loepzuiver, droog en iets mineralig in de smaak. Prachtige goudgele kleur met een lang aanhoudende mousse. De expressieve, fruitige neus bevat heerlijke tonen van toast, brioche en hazelnoot. Loepzuiver, droog en iets mineralig in de smaak. Deze Champagne wordt alleen in de beste oogstjaren geproduceerd.

Grand Cru Brut 'Rosé'

Druiven: Pinot Noir (50%), Chardonnay (50%)

Deze Rosé Champagne kenmerkt zich door levendige bubbels en aangename fruitaroma's van frambozen, bessen en een vleugje aardbei. Elegant en zacht van smaak.

Grand Cru Brut 'Blanc de Blancs'

Druiven: Chardonnay (100%)

Liefhebber van Chardonnay? Dan is dit jóuw Champagne. Goudgele, heldere kleur. De geur is elegant en doet denken aan bloemenvelden waar met name kamperfoelie te vinden is. Ook deze Champagne heeft een tweede natuurlijke gisting op fles gehad van 4 jaar waardoor de frisse en levendige mousse lang in de mond aanwezig blijft en een mooie ronde finish heeft.



5 | 26

6 | 33

39.5

67.5

59.5

59.5

64.5

WITTE WIJNEN



Chardonnay 2022 5.25 | 29.5
IGP Renaissance de Ciceron

Languedoc, Frankrijk
Druiven: Chardonnay

In de neus exotisch fruit en gemberbrood. Veel wit fruit in mond, vleugje houtrijping. Typische Chardonnay.

Wijn-Spijs tip: Ideaal te combineren met vis en zeevruchten, maar ook wit vlees en pasta's.

Pinot Grigio 2023 del Veneto 6 | 33.5
IGT Monte Tondo

Veneto, Italië
Druiven: Pinot Grigio

Tropisch fruit en peer. Zeer elegante wijn, mooi in balans, typische Pinot Grigio. Echte doordrinker bij mooi weer. Net als de andere wijnen die wij voeren van het wijnhuis Monte Tondo een echte top-wijn!

Grüner Veltliner Ried Ekartsberg 2023 6.75 | 36.5
Falkenstein Pesau

Niederösterreich, Oostenrijk
Druiven: Gruner Veltliner

Een voortreffelijke expressie van de Grüner Veltliner druif, afkomstig uit de befaamde Weinviertel regio. Deze wijn wordt geproduceerd van druiven die groeien op de unieke hellingen van de Ried Ekartsberg, waar de kalkhoudende bodems en het gematigde klimaat zorgen voor een prachtige balans tussen frisheid en mineraliteit. Tonen van groene appel, citrusvruchten en subtiele hints van witte peper met een elegante, minerale afdronk die zo kenmerkend is voor deze druif.

Wijn-Spijs tip: Heerlijk om zo te drinken maar zeker ook bij onze Bospaddenstoelen Risotto, Gerookte eend, Parelhoen en Poisson du Jour.

Son d Sol Dry White 7 | 39.5

Toledo, Spanje
Druiven: Pedro Ximénez

Dit is 'out of the box' wijn drinken, een ware verrassing! Tonen van basilicum, bergamot en limoen in de geur. Uitgesproken fruitige smaak van grapefruit, abrikoos en mandarijn. Voor de avonturiers. Eigenlijk niet per glas aan te bieden maar we gunnen het jullie!

Wijn-Spijs tip: Perfect te combineren met Limburgse Grotchampignons, Gerookte eend, Gebakken camembert en Poisson du Jour.



WITTE WIJNEN PER FLES

Sylvaner 2021 L'insoumis François Bléger 39.5

Alsace, Frankrijk
Druiven: Sylvaner

Deze druif combineert het prettig drinkbare van de Pinot Blanc met het wat strakkere karakter van de Riesling. Mooi droge en zeer elegante wijn. Tijdens de wijnbereiding is er geen sulfiet toegevoegd. Deze wijn is opgevoed op Bourgognevaten en ongefilterd gebotteld. Een aanrader voor liefhebbers van verfijnde wijnen.

Wijn-Spijs tip: Scampi's, Poisson du Jour, Ravioli.

Apostelhoeve 2023 Cuvée XII Maastricht 43.5

Maastricht (Zuid-Limburg), Nederland
Druiven: Auxerrois, Müller-Thurgau, Pinot Gris

De Apostelhoeve Cuvée XII is een expressieve witte wijn van één van de oudste windomeinen van Nederland, de Apostelhoeve. Gelegen op de zonnige Louwberg bij Maastricht, profiteert het domein van een ideaal microklimaat en kalkrijke bodem. De wijn biedt een harmonieuze balans tussen rijpheid en frisheid, met smaken van appel, peer en citrus, ondersteund door mineraliteit. De lange afdronk is verfrissend en fruitig.

Wijn-Spijs tip: De Apostelhoeve Cuvée XII combineert goed met Escargots, Scampi, Poisson du Jour, Steak Tartare, Parelhoen.

Sulleria Bianco 2021 47.5
Mamertino DOP Riserva Feudo Solaria

Sicilië, Italië
Druiven: Inzolia (40%), Grillo (30%), Catarratto (30%)

De Sulleria is het paradepaardje van Feudo Solaria, gemaakt van drie typisch inheemse Siciliaanse druivenrassen. Deze goudgele wijn heeft een frisse, maar tegelijk ook volle smaak. 8 maanden rijping op eikenhouten vaten en daarna nog 10 maanden op fles. Een ware smaaksensatie deze wijn waarbij ongetwijfeld de getoaste aroma's van het eikenhout opvallen zoals karamel, vanille en cacao. Van deze wijn worden slechts 3.000 flessen per jaar gemaakt en daarvan hebben wij een aantal dozen kunnen bemachtigen. Wees er dus snel bij want op is op.

Wijn-Spijs tip: Scampi, Gerookte eend, Poisson du Jour, Steak Tartare, Parelhoen.



Cipma I en Barrica Marisol Rubio 49.5

Toledo, Spanje
Druiven: Pedro Ximénez

De gerijpte versie van de Sol d Sol! Ook deze wijn is voor de ware ontdekkingsreiziger! Zelden worden wijnen gemaakt van de Pedro Ximenez druif, die vooral bekend staat om de PX Sherry die bij desserts wordt geserveerd. Tonen van vanille en witte peper afkomstig van het Amerikaans eikenhout waar deze wijn 6 maanden op gerijpt heeft. Deze zorgen voor een zeer goede balans met het mooie witte fruit. Geweldig lange afdronk, een "Kippenvel-wijn"! Dé ontdekking van onze vinoloog Gino!

Wijn-Spijs tip: Escargots, Steak Tartare, Parelhoen.

Viognier Castelberg Zahringer 51.5

Baden, Duitsland
Druiven: Viognier

Rijk, aromatisch en vettige wijn met tinten van honing en witte bloemen maar ook vanille en hout. Vol en filmend in de mond, zeer verfijnd gemaakt.

Wijn-Spijs tip: Gebakken Camembert, Parelhoen, Bospaddenstoelen Risotto.

ROSÉ



Domaine Saint Auriol 5.5 | 29.5
Réserve Rosé 2023 IGP

Pays d'Oc, Frankrijk
Druiven: Grenache, Syrah

Eigenaar Claude Vialade over deze wijn: De "Reserve Rosé" ligt mij bijzonder na aan het hart. Het verhaal begon in 2000. Om een "wijn van dagelijks plezier" te creëren en om mijn jonge huis "Auriol" te voorzien van wijnprofielen die even verleidelijk als origineel zijn. Buiten de gebaande paden denken en innoveren, dat was bij deze wijn mijn uitgangspunt". De kennis van de terroirs en het netwerk van wijnmakers deed de rest: Een duo van Rosé Syrah en Grenache, de kruiden van Syrah gecombineerd met de frisheid van Grenache Gris.

Wijn-Spijs tip: Uitermate geschikt voor de borrel, maar zeker ook bij onze Ceasar Salad, Groente Tempura en Quiche.

Lavender IGP 6 | 33.5
Château St. Jean Lez Durance

Alpes de Haute Provence, Frankrijk
Druiven: Grenache (70%), Cinsault (20%), Syrah (10%)

Wat zijn we trots op deze Rosé! Exclusief in Maastricht voor LURE! Deze top Rosé van Château Saint-Jean is fruitig en levendig met rood fruit en lychee een heerlijk frisse afdronk met aanhoudende tonen van grapefruit en ananas. Het kost iets meer, maar wat je ervoor terugkrijgt is onbetaalbaar! Wanneer deze Rosé?

Wijn-Spijs tip: Genietend vas het zonnetje op ons mooie terras, bij onze beide salades, Steak Tartaar, Rilette van Zalm, Groente Tempura.

“Age is just a number. It’s totally irrelevant unless, of course, you happen to be a bottle of wine.”

- Joan Collins

RODE WIJNEN



Caldora Ortonese 5.5 | 29.5

Puglia, Italië
Druiven: Sangiovese, Merlot

Al jaren onze rode huiswijn! Een bijzonder toegankelijke wijn met tonen van aardbeien, kersen, pruimen, vanille en een hint van cederhout. Een echte doordrinker voor bij de borrel!

Wijn-Spijs tip: Borrelplank, onze Lure-burger en natuurlijk alle vleesgerechten

Zweigelt 2023 von Haus Pfaffl 6.5 | 35.5

Niederösterreich, Oostenrijk
Druiven: Zweigelt

Robijnrood van kleur, tonen van zwarte kersen, bessen en kruiden. In de smaak proef je een sappige, ronde wijn met veel rijp donker fruit. Licht gekoeld op zonnig terras, super lekker.

Wijn-Spijs tip: Steak Tartare, Escargots, Bospaddenstoelen Risotto, Steak de Paris.

RODE WIJNEN PER FLES

Septima Malbec 2022 33.5

Mendoza, Argentinië
Druiven: Malbec

Helder robijnrode kleur. Uitgesproken neus met pruimen- en vijgentonen, gecombineerd met de vleug vanille van de houtrijping. Samen maken ze deze wijn aangenaam en subtiel. In de mond dik en vol, met een aantrekkelijke mineraliteit. Lang aanhoudende finish van zoete zwarte kersen.

Wijn-Spijs tip: Escargots, alle vleesgerechten.

Valpolicella Ripasso DOC 39.5
Superiore 2020 Monte Tondo

Veneto, Italië
Druiven: Corvina, Rondinella

Verleidelijk, gul, voluptueus. Krachtige fruitaroma's, kruiden (kaneel, nootmuskat), vanille. Maar ook donkere, aardse tonen van koffie, leer en tabak. Voor de Amarone wijn worden de beste druiven gebruikt welke heel licht geperst worden. Ooit was er een wijnboer in Veneto die het zonde vond om de druiven daarna weg te gooien, omdat ze nog veel sap bevatten en ook de schillen zijn zeer rijk aan tannines. Hij liet de druiven een tweede gisting ondergaan en daarmee werd deze inmiddels zeer populaire wijn geboren. Een van de lekkerste wijnen op aarde!

Wijn-Spijs tip: alle vleesgerechten, Bospaddenstoelen Risotto.

Châteauneuf-du-Pape 2020 49.5
Domaine la Boutinière

Rhône, Frankrijk
Druiven: 70% Grenache, 10% Cinsault, 10% Mourvèdre, 10% Syrah

De subtiële neus verraaft nog niet veel, maar met een beetje geduld ontvouwt zich een prachtig palet: heerlijk rijp rood bosfruit, kersen, aalbes en oranjebloesem, later gevolgd door diepdonkere tonen van specerijen, kaneel, gember, nootmuskat, zoethout en leer. Dit is zondoorstofd, zacht, kruidig en zwoel. Een legende binnen het wijnkenners-gilde!

Wijn-Spijs tip: alle vleesgerechten

Spätburgunder 2020 Réserve Zahlinger 42.5

Duitsland, Baden (Markgräflerland)
Druiven: Spätburgunder

Zwarte bessen, kersen, bramen en kruidenaroma's van onder andere kaneel, vanille, kruidnagel en groene peper. Stevige body met veel structuur, mooie zuren en tannines met een hint van amandel. Heerlijk kruidige afdronk. Een power-house! De kenners weten deze wijn te vinden en als je eens verrast wilt worden dan is dit dé wijn om te nemen!

Wijn-Spijs tip: alle vleesgerechten, Bospaddenstoelen Risotto en Kaasplankje.

Rouge de St. Hippolyte Langenberg 2022 43.5
François Bléger

Alsace, Frankrijk
Druiven: Pinot Noir

Intens paarsrode kleur. Gestofd zwart en rood fruit (kersen, bessen) in de neus. In de mond krachtig en vol. Veel body, maar nooit log of zwaar. Eerder fris en sappig. De verfijnde tannines worden prettig begeleid door spicy, peperachtige tonen. Een mooie wijn op dronk en zeker veel bewaarpotentieel.

Wijn-Spijs tip: Steak Tartare, Bospaddenstoelen Risotto, Steak de Paris.

Sulleria Rosso 2018 43.5
Mamertino DOP Feudo Solaria

Sicilië, Italië
Druiven: Nero d'Avola (60%), Syrah (30%), Nocera (10%)

Compact rood van kleur, met paarse schakeringen. Weelderige fruittonen van gestofd zwart en rood fruit zoals kersen en bessen die overgaan in meer complexe tonen van chocolade, peper en leer. Elke slok is zacht en sappig, met een perfecte balans tussen tannines, zuren en fruit. Extra bijzonder is de dikte van het glas die deze fles erg zwaar maakt. Een hint naar wat je te wachten staat als deze fles opengaat, een serieuze krachtpatser!

Wijn-Spijs tip: alle vleesgerechten. Met de Steak de Paris een Hemelse Combinatie!



CENTRUMMANAGEMENT MAASTRICHT

Werken aan een vitale en gastvrije binnenstad

Ken jij Centrummanagement Maastricht al? We geven je graag een kijkje in onze keuken! Centrummanagement Maastricht zet zich in voor een bruisende binnenstad waarin ondernemers, bezoekers, studenten en inwoners samenkomen en iedereen zich thuis voelt. We zoeken daarom altijd naar een balans en evenwicht in de belangen van deze doelgroepen. Een economisch, vitale binnenstad is ook een leefbare binnenstad.

Centrummanagement Maastricht zet haar kennis, ervaring en netwerk in om kansen te creëren voor ondernemers, bewoners te verrassen, toeristen te laten ontdekken en studenten te helpen groeien. Als belangenbehartiger van het centrum initiëren we projecten en verbinden we stakeholders in de stad met elkaar. We willen een veerkrachtige voedingsbodem bieden waarin ondernemers grenzen kunnen verleggen en nieuwe ontwikkelingen als kansen zien. Dit alles met het oog op een levendige, gastvrije omgeving. Centrummanagement Maastricht heeft echter een visie die nog verder reikt. We willen de binnenstad transformeren naar een duurzame en gezonde plek. Dit betekent aandacht voor groene initiatieven, gezonde leefomgevingen en een positieve impact op het milieu.

De afgelopen tijd had het Jekerkwartier onze speciale aandacht. Hierdoor is samen met ondernemers, pandeigenaren, inwoners en ambtenaren een 10-jaren plan ontwikkeld die het Jekerkwartier als het 'Quartier Latin' van Maastricht op de kaart moet zetten. Ook zien we dat er een nieuw bestuur is opgestaan die de ondernemersvereniging nieuw leven inblaast. Vive le Jeker! Doe je mee?

Wil je op de hoogte blijven van onze activiteiten? Schrijf je op onze website (www.cmmaastricht.nl) in voor de nieuwsbrief, volg onze socials, of luister naar onze podcasts op je favoriete podcastkanaal.

Met ondernemende groet namens het team van Centrummanagement Maastricht,

Astrid Verberne
Directeur-Bestuurder



Amarone della Valpolicella DOCG 2017 57.5
Domaine la Boutinière (halfje) 33.5

Veneto, Italië
Druiven: Corvina (70%), Rondinella (30%)

Grote, geweldig complexe rode wijn met een kenmerkende donkere, granaatrode kleur. Een 'Supervenetian', maar wel een met elegantie, verfijnde tannines en opvallend goede zuren die voldoende tegenspel bieden aan het zoet. Explosief smaakpalet: warme kruiden, krenten, rijpe kersen, pruimen, leer, chocolade, tabak. Amarone wordt beschouwd als een van de beste wijnen van Italië. Deze van Monte Tondo doet absoluut recht aan dat imago. Wij serveren van deze wijn ook een 'halve' fles van 375 ml.

Wijn-Spijs tip: alle vleesgerechten. Als je jezelf en je gezelschap écht even wilt verwennen!



DESSERTWIJNEN

Muscat Beaumes-de-Venise (750ml) 6.5 | 34.5
Domaine Durban

Vaucluse, Frankrijk
Druiven: Muscat de Frontignan

Strogele kleur. Peer, abrikoos, grapefruit en honing. Van nature zoete wijn, maar met mooie frisse tonen. Goede balans tussen zoet, fruit en frisheid.

Wijn-Spijs tip: Crème Brûlée, Coupe Advocaat, Coupe Noisette.

Recioto di Soave DOCG (375ml) 8 | 27.5
'Nettare di Bocco' Monte Tondo

Veneto, Italië
Druiven: zeer laat geoogste Garganega druiven

Rijpe citrus, witte bloemen, gele pruimen, abrikozen, honing en amandel in de geur. In de mond een complexe aanhef met rijp wit fruit, wat honing en een vleugje amandel. In de afdronk fraaie zuren die voor een mooie balans zorgen.

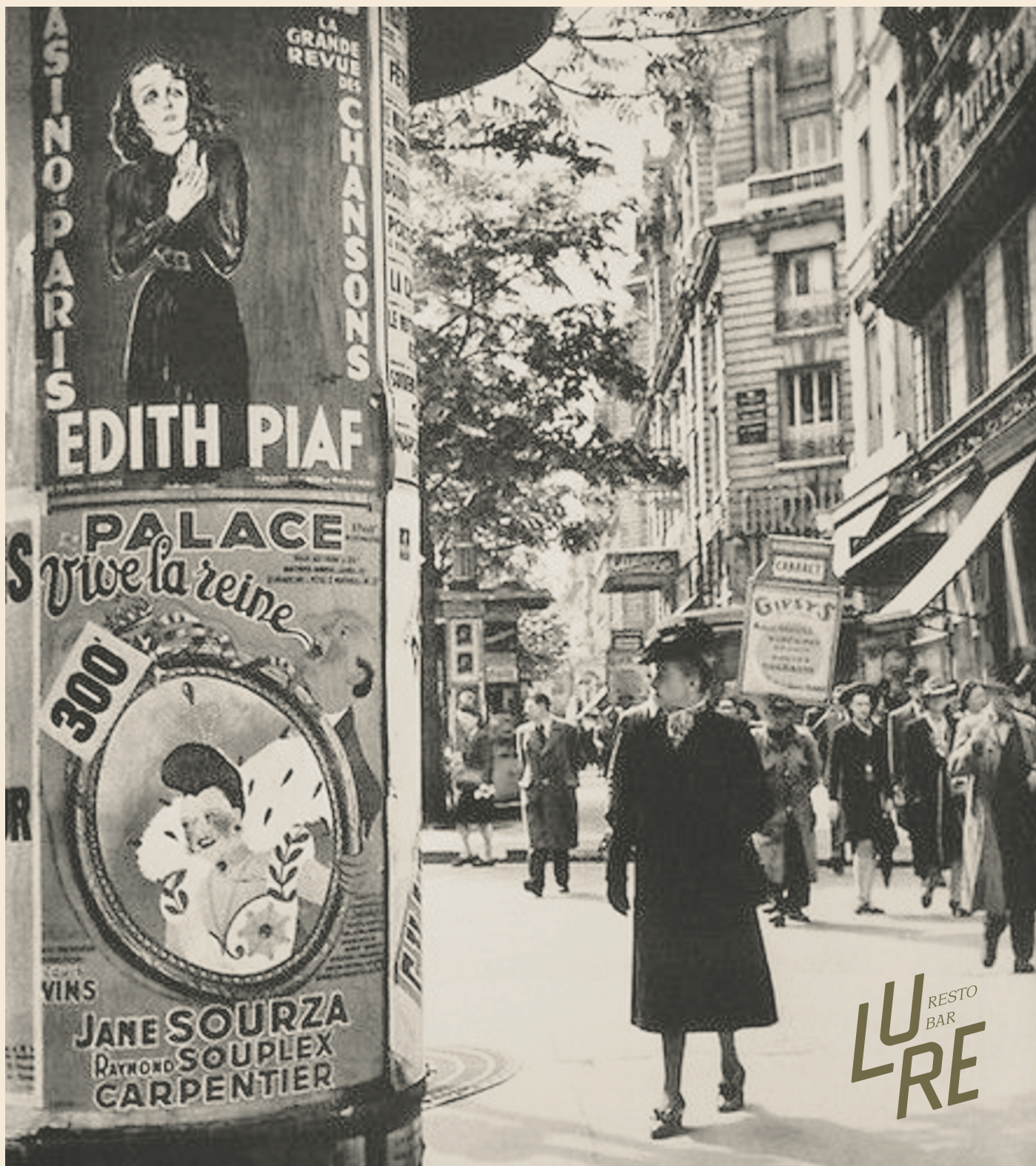
Wijn-Spijs tip: Crème Brûlée, Moulleux au Chocolat, LURE's dessert.

Banyuls Pyrène Aphrodis (750ml) 6.5 | 39.5
Traditionnel

Banyuls, Frankrijk
Druiven: Grenache

Banyuls is een rode dessertwijn uit Frankrijk, vlakbij de Spaanse grens aan de Middellandse Zee. De wijn is vernoemd naar het vissersstadje Banyuls sur Mer, omringd door bergen waar wijngaarden groeien. De Grenache druiven worden in oktober geoogst en deels buiten in de zon gerijpt. Door de invloeden van het weer ontstaat een bijzondere wijn. Na 5 à 6 jaar rijping krijgt de wijn een oranjebruine kleur. In de geur proef je gekonfijt fruit, rozijnen en krenten, en de smaak is vol, zoet en geconcentreerd.

Wijn-Spijs tip: Uiteraard geweldig bij ons Kaasplanje, maar zeker ook bij de Moulleux au chocolat en Coupe Noisette!



LU^{RE} RESTO
BAR



Contact

+31 (0)43 321 1775
info@restobarlure.nl
www.restobarlure.nl

Adres

Grote Looiersstraat 7
6211 JH Maastricht

  restobarlure

Openingstijden

Ma Gesloten
Di-Zo 12:00 - 00:00 uur

For the menu in English,
German or French go to
www.restobarlure.nl

